

Règlement Yoplait

Concours des chefs : la mousse dans tous ses états

1 - Les organisateurs

Yoplait France, dont le siège social se situe 170 boulevard du Montparnasse 75014 Paris et le siège administratif 150 rue Galliéni 92641 Boulogne Cedex, organise un concours de recettes intitulé Concours des chefs, la mousse dans tous ses états. Pour la mise en place et la gestion du concours, Yoplait mandate la société Sopexa, société anonyme au capital de 152 500 euros, RCS 775 670 110 sise 11 bis rue de Torricelli à Paris 75017 Paris.

Le concours est annoncé par voie de presse professionnelle au cours du mois de décembre 2008 (6 magazines : L'Hôtellerie-Restauration, Néo Restauration, Le Cuisinier, Cuisine Collective, Charcuterie et Gastronomie, Le Chef).

2 - Les objectifs du concours

Encourager l'utilisation des mousses au chocolat noir et lait Yoplait en seaux de 5 litres et 2,5 litres mais aussi l'ensemble de la gamme de desserts frais prêts à l'emploi de Yoplait Restauration. Sensibiliser les chefs, commis, apprentis... aux qualités gustatives, culinaires et pratiques des produits de la gamme Yoplait Restauration.

3 - La périodicité

Les inscriptions au concours se dérouleront du 1^{er} Décembre 2008 au 31 janvier 2009. La finale aura lieu en 2009 à Paris - semaine 17 - au siège de Yoplait ou dans tout autre endroit désigné par Yoplait.

4 - Les participants

Ce concours est ouvert à toute personne physique professionnelle majeure de la restauration résidant en France métropolitaine (Corse exclue) à l'exception du personnel des sociétés organisatrices. L'inscription au Concours est limitée à 400 candidats ; chaque candidature est enregistrée à réception des dossiers. Par la seule participation au concours, les candidats s'engagent à participer à la finale en cas de sélection. Un lauréat finaliste qui ne pourrait se rendre à la finale (stage, emploi...) serait remplacé par le candidat le suivant par la note dans le classement. Par la seule participation au concours, les candidats adhèrent sans réserve au présent règlement. Le règlement complet peut être obtenu gratuitement sur simple demande auprès de la société Sopexa 11 bis rue de Torricelli 75017 Paris. Ce règlement est déposé auprès de l'étude Louvion Plumel.

5 - Le dispositif

Les candidats peuvent concourir au choix à une des 3 catégories suivantes :

- **Noir** : une création personnelle à base de mousse au chocolat noir Yoplait
- **Lait** : une création personnelle à base de mousse au chocolat lait Yoplait
- **Duo** : une création personnelle qui allie les deux mousses

La participation au concours est limitée à un dossier par personne. La recette doit être réalisable de façon courante en restauration. Il s'agit d'un dessert à l'assiette pour 6 personnes. Son temps de réalisation ne doit pas excéder 15 minutes pour la réalisation de 6 assiettes.

Le prix de revient ne doit pas excéder 1,50 € HT par portion. Les chefs-d'œuvre de pâtisserie - aux préparations et décorations trop recherchées - n'étant pas réalisables en restauration de façon habituelle, seront déclassés.

La recette doit être une création personnelle. La reproduction, même partielle, d'une recette publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, etc...est interdite. En cas de contestation, Yoplait dégage son entière responsabilité.

L'obtention d'un gain implique la cession à Yoplait à titre irrévocable et gracieux de tout droit de reproduction des recettes primées dans le cadre du concours mis en place.

6 - Le dossier de candidature

Le dossier de candidature est disponible soit sur le site www.yoplait.fr (format pdf) soit sur simple demande auprès de la société Sopexa mandatée pour l'organisation et la gestion du Concours Yoplait sise 11 bis rue de Torricelli à Paris 75017 Paris - Tél.: 01 55 37 50 32 - auprès du service de presse Sopexa - Marie Grave - marie.grave@sopexa.com.

Clôture des inscriptions :

Les dossiers de candidature remplis devront être retournés à Sopexa avant le samedi 31 janvier 2009 minuit (cachet de la poste faisant foi), à l'adresse suivante : 11 bis rue de Torricelli - Paris 75017, à l'attention de Marie Grave.

Les dossiers de candidatures doivent comporter :

- Les noms et prénoms des candidats, leurs coordonnées complètes, ainsi que l'âge du candidat
- Le nom, l'adresse et les coordonnées de l'établissement qu'il représente et son statut au sein de cet établissement (chef, commis, apprenti,...)
- Le titre de la recette
- La liste des ingrédients et leurs quantités
- Le prix de revient pour 6 personnes et le coût par portion
- La progression de la recette et le dressage détaillé du dessert
- La photo du dessert (soit format papier taille A4 maximum, soit format numérique .jpg par CD ou clé USB)

Tout dossier non dûment rempli ne sera pas accepté. Yoplait ne s'engage pas à restituer aux participants les photos des recettes qu'ils auront envoyées. En application de la loi Informatiques et Libertés du 06/01/78, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification ou même de radiation des informations nominatives les concernant en écrivant à :

Yoplait Restauration - 150 rue Galliéni - 92641 Boulogne cedex. Ces données sont destinées à la société organisatrice aux seules fins du jeu et sont donc obligatoires pour l'attribution des gains aux vainqueurs.

Les frais engendrés par la préparation de la recette nécessaire à l'envoi d'un dossier de participation (en particulier pour la prise d'une photo) sont à la charge des participants.

7 - La sélection des finalistes

Un jury désigné par Yoplait sélectionnera 6 finalistes toutes catégories confondues : les auteurs des 6 recettes ayant récolté les meilleures notes.

8 - Le jury de sélection des finalistes

Le jury sera en charge de la notation des dossiers et de la sélection des 6 finalistes.

Il sera désigné par l'organisateur. Ce jury sera constitué de 4 chefs.

Les candidats seront notés sur 5 critères : notation/20

1- La progression de la recette	4
a- fiche technique (à détailler)	2
b- bonne gestion dans l'utilisation des matières premières (logique d'introduction des ingrédients dans la progression et quantités restantes après réalisation)	2
2- Créativité du dessert	6
a- originalité dans la cuisine d'assemblage (c'est la créativité dans l'assemblage qui prime et non pas la technicité de la recette)	3
b- mise en avant des mousses au chocolat Yoplait	3
3- Le Dressage	4
a- praticité de l'assemblage	2
b- présentation : harmonie des textures et des couleurs	2
4- Respect des impératifs techniques	4
a- respect du prix de revient 1,50€ HT maximum par portion.	2
b- respect du temps de réalisation : 15 minutes au plus pour 6 assiettes	2
5- Optimisation de l'utilisation de la gamme desserts chef Yoplait	2
au sein de la création de la recette à base de mousse au chocolat, bonne intégration d'un ou des autres produits de la gamme Yoplait, à savoir : blancs pour œufs à la neige, boules de blancs en neige, crèmes caramel en portion ou à trancher, fondant au chocolat	

En cas de notations identiques, le jury départagera les candidats en désignant celui qui aura obtenu la note la plus élevée au sein du critère 2 de la grille de notation : créativité du dessert.

Les décisions du jury de sélection des finalistes seront sans appel. Les candidats sélectionnés seront informés par un courrier au cours de la semaine 12/2009

9 - La finale et le jury de dégustation

La finale du Concours des chefs « La mousse dans tous ses états » se déroulera en 2009 semaine 17 à Paris (au siège de Yoplait ou dans tout autre endroit désigné par Yoplait). Elle durera une demi-journée.

Les frais de transport (hors hébergement et frais de bouche) des finalistes seront remboursés sur présentation des justificatifs originaux.

Les finalistes seront notés sur 4 critères notation/20

1- La présentation de l'assiette : esthétique de l'ensemble	5
2- Créativité : originalité dans l'assemblage des éléments	5
3- Mise en valeur des mousses au chocolat Yoplait	5
4- Dégustation : harmonie des saveurs et des différents éléments autour des mousses au chocolat Yoplait	5

En cas de notations identiques, le jury départagera les candidats en désignant celui qui aura obtenu la note la plus élevée au critère 4 de la grille de notation : dégustation.

Le jury de dégustation désignera 3 gagnants parmi les 6 finalistes. Il remettra le premier prix au candidat ayant totalisé le maximum de points ; le deuxième prix au candidat placé en deuxième position, et le troisième prix à celui arrivé en troisième position.

Le jury de dégustation sera composé de personnalités des métiers de bouche spécialisées en pâtisserie, de journalistes et bloggeurs influents ainsi que de professionnels de la société Yoplait. Sa décision sera sans appel. Les finalistes seront départagés en fonction de la notation.

Un panier d'ingrédients d'une valeur de 9 € HT maximum élaboré en fonction de la liste d'ingrédients de son dossier de participation sera remis à chaque finaliste.

Tout le matériel ainsi que tous les ingrédients sont donc fournis par l'organisation.

Les finalistes pourront cependant apporter des ingrédients élaborés ou semi-élaborés de type pâte feuilletée, construction en chocolat, biscuit gaufré...

Le choix des assiettes est laissé à la libre initiative des finalistes qui devront en apporter 6 pour la finale. Dans le cas contraire, l'organisation fournira des assiettes blanches.

La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature.

Le temps de l'épreuve est de 15 minutes par finaliste.

Les membres du jury prendront connaissance des dossiers de candidature avant de déguster et de noter.

10. Les dotations

Les gagnants recevront :

Premier prix : un chèque d'une valeur de 1 500 €

Deuxième prix : un chèque d'une valeur de 500 €

Troisième prix : un chèque d'une valeur de 200 €

Les prix ne peuvent être échangés contre des lots de valeur identique.

11 - Force majeure

L'organisateur peut à tout moment écourter, proroger ou annuler le concours si les circonstances l'exigent et notamment en cas de force majeure.